10

GialloZafferano Collection

Pasta fresca

Lasagne con verdure, tagliatelle al ragù, gnocchi al pomodoro. Per preparare i primi piatti più amati della cucina italiana bastano farina, acqua e... tanta, tanta fantasia!

GRUPPO MONDADORI
Settembre 2023 IN EDICOLA IL 2 SETTEMBRE 2023

Collection PASTA FRESCA

Tagliolini al limone

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
30 minuti


Cottura
5 minuti

PER LA PASTA FRESCA

- **Farina 00** 200 g
- **Uova** 70 g
- **Semola**

PER IL CONDIMENTO

- **Burro** 40 g
- **Scorza di limone** 1
- **Succo di limone** 1
- **Olio extravergine** 10 g
- **Timo**
- **Sale fino**

Preparazione. Per prima cosa preparate la pasta fresca: versate in una ciotola la farina (potete rimanere un po' indietro rispetto alla dose consigliata e aggiungerne al bisogno mentre impastate), rompete le uova e iniziate a mescolare con una forchetta, poi usate le mani per maneggiare gli ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo. Trasferite l'impasto sopra un piano di lavoro leggermente infarinato e continuate a lavorarlo energicamente; aggiungete poca farina se necessario e maneggiate fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Formate una pallina e ponetela in un sacchetto per alimenti o avvolgetela nella pellicola trasparente e fate riposare almeno 30 minuti a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto. Trascorso il tempo di riposo, riprendete la pasta, spolverizzate con pochissima farina 00, poi dividetela in 2 porzioni; richiudete nella pellicola quella che non usate subito per non farla seccare, l'altra potete tirarla con la macchina (oppure usare il mattarello), passando dal livello più basso a quello più alto fino a ottenere una sfoglia molto sottile.

Adagiate le strisce ottenute su un piano di lavoro leggermente infarinato con semola rimacinata, con cui potrete spolverizzare anche le sfoglie pasta. Ricavate 3 rettangoli da ciascuna sfoglia, lasciate che si asciughino 2-3 minuti per lato. Dopodiché avvolgete i rettangoli su se stessi, senza pressare, per formare dei rotolini e tagliateli col coltello a striscioline di 2 mm di spessore. Srotolate i tagliolini con delicatezza prendendo un lembo di pasta, arrotolateli a nido e quindi lasciateli seccare su un canovaccio pulito e leggermente infarinato oppure su uno stendipasta. Proseguite così fino a terminare tutta la pasta fresca.

Passate alla preparazione del condimento: lavate bene il limone e grattugiate la scorza, facendo attenzione a evitare la parte bianca, di sapore amarognolo; poi spremete il succo del limone. Prendete un tegame capiente o una padella larga dai bordi alti, aggiungete l'olio, il burro e la scorza di limone e fate sciogliere il tutto a fuoco molto dolce. Unite anche il succo di limone (potete filtrarlo per evitare che i semini finiscano nel condimento). Lessate i tagliolini in acqua bollente salata per 1-2 minuti al massimo, poi scolateli e aggiungeteli direttamente alla padella col condimento. Fate saltare velocemente il tutto, aggiungendo un mestolo di acqua di cottura della pasta se necessario e mescolando per amalgamare bene. Aggiungete qualche fogliolina di timo e spegnete il fuoco. I vostri tagliolini al limone sono pronti per essere serviti ben caldi!

Freschi
e profumati



Tagliolini al doppio nero di seppia

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
40 minuti


Cottura
70 minuti

INGREDIENTI PER LA PASTA

- **Farina 00** 350 g
- **Nero di seppia** 8 g
- **Uova** 2
- **Acqua**

PER IL CONDIMENTO

- **Seppie** 350 g
- **Nero di seppia** 4 g
- **Aglio** 1 spicchio
- **Concentrato di pomodoro** 7 g
- **Vino bianco** 40 g
- **Acciughe (alici)** 15 g
- **Pepe nero**
- **Timo** 5 g

PER IL FUMETTO (70 ML)

- **Pesce di mare** 75 g
- **Acqua** 140 ml
- **Cipolle** 10 g
- **Porri** 10 g
- **Burro** 7 g
- **Vino bianco** 8 g
- **Prezzemolo** 1 ciuffo
- **Aglio** 1 spicchio
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

Preparazione. Cominciate con la preparazione del fumetto di pesce. In un tegame fate rosolare in poco burro il porro tagliato a rondelle, la cipolla tagliata in quarti e 1 spicchio di aglio, per 5 minuti. Prendete gli scarti e uniteli, lasciando rosolare e aggiungendo il vino bianco. Quando il vino sarà sfumato completamente aggiungete l'acqua, il pepe e il prezzemolo, aggiustando di sale. Lasciate bollire per 60 minuti a fuoco basso avendo cura di schiumarlo di tanto in tanto aiutandovi con una schiumarola. A cottura ultimata filtrate il brodo con un colino a maglie strette per eliminare gli scarti del pesce.

Per i tagliolini prendete una ciotola capiente e ponetevi la farina setacciata. Aggiungete le uova e il nero di seppia. Aiutatevi inizialmente con una forchetta per amalgamare bene l'impasto. Quando uova e nero di seppia risultano incorporati nell'impasto utilizzate le mani per amalgamare tutti gli ingredienti. Aggiungete acqua a temperatura ambiente per uniformare meglio l'impasto. Impastate bene finché il composto risulterà senza grumi. Realizzate ora con l'impasto una palla e copritela con pellicola per alimenti. Lasciatela riposare a temperatura ambiente per circa mezz'ora.

Passate alla preparazione del sugo: prendete una padella versate l'olio e fate rosolare 1 spicchio d'aglio intero. Quando sarà ben rosolato, toglietelo dalla padella. Aggiungete le acciughe e fatele sciogliere aggiungendo poco fumetto. Ora prendete le vostre seppie (già pulite e lavate accuratamente sotto acqua corrente). Eliminate i tentacoli, poi tagliatele a fettine. Ponetele ora nella padella e saltatele per qualche minuto a fuoco vivace. Sfumatele con il vino bianco. Aggiustate di sale e pepe e bagnate con il fumetto di pesce. Alle seppie aggiungete anche il concentrato di pomodoro e il nero di seppia. Mescolate, poi coprite la padella con un coperchio e spegnete il fuoco.

Ora dedicatevi alla preparazione della pasta all'uovo al nero di seppia. Riprendete l'impasto, stendetelo aiutandovi ccon la macchina per stendere la pasta, passando dal livello più basso a quello più alto in modo tale da ottenere una sfoglia molto sottile, circa 1 mm. Prendete le sfoglie di pasta così ottenute e passatele con della farina di semola rimacianata (oppure con farina 00). Avvolgete la sfoglia formando dei rotolini e tagliatele mantenendo una larghezza di circa 2 mm. Otterete così i vostri tagliolini. Immergeteli per pochi secondi in un tegame con abbondante acqua salata a piacere e poi scolateli immediatamente. Versateli quindi nel sughetto che avete fatto cuocere con le seppie e mescolate bene per far assorbire il sugo ai tagliolini. Decorate i tagliolini al doppio nero di seppia con rametti di timo e... gustate!



Tagliatelle alla barbabietola con asparagi

RICETTA PER 4 PERSONE



Preparazione
30 minuti



Cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER L'IMPASTO

- **Farina 00** 300 g
- **Barbabietole precotte** 200 g
- **Olio extravergine**
- **Semola**
- **Sale fino**

PER IL CONDIMENTO

- **Asparagi** 350 g
- **Aglio** 1 spicchio
- **Olio extravergine**
- **Sale fino**
- **Pepe nero**
- **Caprino** 90 g
- **Germogli di barbabietola** 20 g

Preparazione. Iniziate dalla pasta fresca: prendete la barbabietola e tagliatela a dadini. Ponetela in una ciotola, frullatela con il mixer a immersione per ottenere una polpa omogenea, aggiungete un filo d'olio e un pizzico di sale. Versate la farina 00 in una ciotola e unitela poco a poco alla purea di barbabietola, impastando a mano per amalgamare i due ingredienti. Una volta che la farina avrà assorbito la barbabietola, trasferite l'impasto sulla spianatoia e continuate a impastare fino a ottenere un panetto liscio ed elastico. Avvolgetelo nella pellicola e lasciate riposare per 30 minuti a temperatura ambiente. Una volta trascorso il tempo di riposo, dividete l'impasto in 4 porzioni e tiratene una per volta con la macchina sfogliatrice fino al penultimo spessore, spolverando con semola al bisogno. Da ciascuna striscia ottenete 2 rettangoli, spolverateli con un po' di semola, rifinite i bordi con un tarocco e lasciateli seccare sulla spianatoia 5 minuti per lato.

Poi prendete una sfoglia, ripiegate un lembo fino a due terzi circa poi arrotolatela creando un rotolino molto piatto, avendo cura di tenere la chiusura verso l'alto, in modo che sarà più semplice successivamente. Tagliate il rotolino ottenuto a rondelle di circa 7 mm. Ora prendete la chiusura del rotolino srotolatelo e avvolgeteli intorno alle dite per creare i classici nidi di tagliatelle. Mentre le tagliatelle si seccano leggermente, ponete sul fuoco una pentola colma di acqua, quando arriverà a bollore, salate.

Occupatevi del condimento: pulite gli asparagi, tagliate via le estremità più dure, pelate la parte finale dei gambi più coriacea quindi tagliateli a rondelle in diagonale, lasciando intere le punte. Sbucciate e affettate sottilmente l'aglio. Scaldate un filo d'olio in padella, aggiungete l'aglio e una volta rosolato versate gli asparagi. Regolate di sale e saltate in padella gli asparagi per 5 minuti. Quando l'acqua che avete messo a scaldare avrà raggiunto il bollore, lessate per pochi istanti i nidi di tagliatelle, quindi scolateli con una schiumarola direttamente in padella. Spegnete la fiamma e mantecate le tagliatelle con metà dose di caprino. Distribuite le tagliatelle nei piatti e completate ogni porzione con fiocchetti di caprino, germogli di barbabietola e pepe a piacere. Le tagliatelle alla barbabietola con asparagi sono pronte per essere servite!

Colore
e sapore



Tagliolini ai funghi porcini

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
50 minuti


Cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER LA PASTA

- **Farina 00** 200 g
- **Uova** 120 g
- **Semola**

PER CONDIRE

- **Funghi porcini** 500 g
- **Burro** 50 g
- **Olio extravergine** 35 g
- **Sale fino**
- **Aglio** 1 spicchio
- **Prezzemolo** 1 ciuffo
- **Pepe nero**

Preparazione. Iniziate dalla pasta fresca: su una spianatoia (o in una ciotola) versate la farina, create la classica forma a fontana e versate al centro le uova sbattutte in precedenza. E'molto importante rispettare le dosi consigliate delle uova per ottenere un impasto consistente, né troppo appiccicoso, né troppo asciutto. Mescolate con una forchetta partendo dal centro, raccogliendo man a mano la farina. Quando l'impasto sarà maggiormente compatto, lavorate con le mani per circa 10 minuti, impastando energicamente. Date all'impasto una forma sferica, avvolgetelo con pellicola trasparente e lasciatelo riposare a temperatura ambiente, in un luogo fresco lontano da fonti di calore, per circa 30 minuti.

Dedicatevi al condimento pulite i funghi porcini dal terriccio, raschiando il gambo con un coltellino, se risultano molto sporchi potete passarli con un panno leggermente inumidito. Una soluzione poco consigliata è quella di passarli velocemente sotto acqua corrente fredda e poi asciugarli perfettamente con un panno. Se doveste optare per questa soluzione, fatelo molto rapidamente in modo che i funghi non assorbano troppa acqua e perdano quindi di sapore e consistenza. Dopodiché tagliateli a fettine
In una padella ampia, versate il burro e fatelo sciogliere a fuoco molto basso; quando sarà fuso quasi completamente versate l'olio, lasciate scaldare leggermente sempre a fuoco basso quindi versate i funghi porcini e 1 spicchio d'aglio intero pulito oppure tritato se preferite (facoltativo). Salate e pepate a piacere quindi lasciate cuocere per circa 10 minuti i funghi. A fine cottura potete togliere l'aglio intero se lo avete aggiunto. Una volta pronti tenete in caldo. Poi tritate molto finemente il prezzemolo e tenete da parte.

Passato il tempo di riposo, prendete l'impasto e dividetelo in pezzi; infarinate leggermente il pezzo da passare nella macchina per tirare la pasta e tenete il resto da parte coperto con pellicola. Inserite il primo pezzo nella macchina, passando dallo spessore più grande al penultimo in modo da ottenere lo spessore giusto della sfoglia. Quando arrivate al penultimo step della macchina, ripassate nuovamente la striscia di pasta, serviranno infatti due passaggi a questo spessore per tirare bene la sfoglia. Infarinate il piano di lavoro con farina di semola e stendete la prima sfoglia; procedete allo stesso modo con un altro pezzo di impasto, fino a terminare l'impasto, spolverizzate le sfoglie con la semola e lasciatele seccare 5 minuti per lato.

Ripiegate uno dei lati più corti di ciascuna sfoglia verso l'interno (servirà a creare una sorta di "linguetta" per tirare su le tagliatelle più facilmente, una volta pronte) e poi arrotolate la pasta su se stessa. Con un coltello affilato e leggermente infarinato, formate le tagliatelle, tagliando a uno spessore di 6,5-7 mm. Quindi sollevate ogni rotolino per ottenre i nidi di tagliatelle, da riporre man mano su una parte del piano di lavoro infarinato con farina di semola o su un vassoio. Portate l'acqua a bollore, salate e cuocete le tagliatelle 3-4 minuti. Scolatele nel condimento conservando l'acqua di cottura. Accendete il fuoco basso sotto la padella con il condimento e mescolate. Unite il prezzemolo tritato; se serve potete aggiungere un mestolo d'acqua di cottura per evitare che le tagliatelle risultino troppo asciutte. Servite le tagliatelle ai funghi porcini appena pronte!



Strozzapreti con cacio, cozze e pepe

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
25 minuti


Cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER GLI STROZZAPRETI

- **Farina 00** 400 g
- **Acqua** 200 g
- **Sale fino** 10 g

PER CONDIRE

- **Cozze** 1 kg
- **Pecorino romano** 200 g
- **Aglio** 1 spicchio
- **Vino bianco secco** 100 g
- **Pepe nero** 1 cucchiaio
- **Prezzemolo**
- **Olio extravergine**
- **Sale fino**

Preparazione. Iniziate dalla pasta fresca: miscelate la farina col sale, versando gradualmente l'acqua mentre mescolate a mano. Impastate fino a quando gli ingredienti non saranno ben amalgamati. Trasferite il composto sul piano di lavoro e continuate a impastare fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo. Coprite con la pellicola e fate riposare almeno 30 minuti.

Passate alla pulizia delle cozze: lavatele sotto acqua corrente, staccate il bisso e grattate il guscio con una paglietta per eliminare i residui esterni. Versate in una casseruola capiente un filo d'olio e 1 spicchio d'aglio in camicia: fate soffriggere e versate le cozze. Alzate la fiamma e sfumate con il vino. Abbassate la fiamma, fate evaporare la parte alcolica e chiudete col coperchio facendo cuocere per circa 5-6 minuti, o fino ad apertura completa delle cozze. Scolatele avendo cura di tenere da parte il liquido di cottura. Sgusciatele e tenete da parte.

Riprendete l'impasto e dividetelo in due (una parte conservatela nella pellicola). Stendete la prima metà a uno spessore di circa 1 mm scarso. Ricavate delle strisce di circa 2 cm di larghezza con una rondella tagliapasta e procedete a formare gli strozzapreti: prendete ciascuna striscia, adagiate la parte superiore sul palmo di una mano e fate scorrere l'altro palmo per arrotolarla. Automaticamente si romperà e il vostro primo strozzaprete sarà pronto: quindi procedete con la restante striscia, gli strozzapreti dovranno essere lunghi almeno 3 cm. Procedete così con tutto l'impasto e disponete man a mano gli strozzapreti su vassoi leggermente infarinati.
Mettete a bollire una pentola con abbondante acqua da salare a bollore: servirà per cuocere gli strozzapreti.

Preparate la crema al Pecorino: versate in una ciotola il Pecorino grattugiato e 200 g di liquido di cottura delle cozze. Mescolate con una frusta per amalgamare tutto. Poi in una padella ampia versate il pepe nero macinato fresco e fatelo tostare a fiamma media per qualche istante muovendo la padella. Aggiungete le cozze e il restante liquido di cottura delle stesse e lasciate cuocere a fiamma dolce. Nel frattempo cuocete gli strozzapreti al dente, poi scolateli direttamente nella padella con il condimento. Amalgamate a fiamma moderata. Aggiungete la crema di Pecorino e mantenete la fiamma media, mescolando di continuo con una pinza. Aggiungete il prezzemolo tritato e continuate a mescolare finché la crema non si sarà addensata e amalgamata per bene alla pasta (in un primo momento infatti potrebbe sembrare che il condimento risulti troppo liquido, ma basterà continuare a rimestare a fuoco medio dolce aspettando che la crema si amalgami agli amidi della pasta e prenda la sua consistenza cremosa). Servite ben caldi gli strozzapreti cacio, cozze e pepe, guarnendo con altro pepe nero macinato fresco a piacere.



Spätzle panna e speck

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
15 minuti


Cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER GLI SPÄTZLE

- **Farina 00** 250 g
- **Uova** 3
- **Acqua** 150 g
- **Noce moscata**
- **Sale fino**

PER IL CONDIMENTO

- **Panna fresca liquida** 250 g
- **Speck** 150 g
- **Erba cipollina**
- **Burro** 30 g
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

Preparazione. Iniziate setacciando la farina in una ciotola, unite quindi le uova, salate, pepate e grattugiate la noce moscata, per finire versate a filo l'acqua a temperatura ambiente (regolatevi sulla dose se non avete uno Spatzlehobel e realizzerete gli spatzle con uno schiacciapatate, perché l'impasto dovrà risultare più denso) ; mescolate con una frusta per amalgamare gli ingredienti e ottenere un composto liscio e senza grumi, che risulterà abbastanza liquido.

Occupatevi del condimento perché gli spätzle cuociono in breve tempo: lavate gli steli di erba cipollina e tagliateli a piccoli pezzettini. Arrotolate le fettine di speck e tagliatele a striscioline. Nel frattempo mettete su fuoco una pentola colma di acqua salata e portatela al bollore, servirà per la cottura degli spätzle. Ponete il burro in una padella e scioglietelo a fuoco dolce, una volta fuso aggiungete le striscioline di speck, fate rosolare per pochi minuti a fuoco medio, il tempo di sentirle sfrigolare e poi versate la panna, profumate con l'erba cipollina tritata, infine salate e pepate a piacere.

Prendete lo strumento per formare gli spätzle (Spatzlehobel), se non lo avete potete usare in alternativa anche un classico schiacciapatate. Ponete lo Spatzlehobel sopra la pentola e non appena l'acqua inizierà a bollire, versate nell'apposito spazio un mestolo di composto, fate scorrere l'attrezzo avanti e indietro in modo che l'impasto cada attraverso i fori, una volta a contatto con l'acqua bollente gli spätzle cuoceranno in pochi istanti.Quando inizieranno a riaffiorare in superficie, scolateli man a mano con una schiumarola e trasferiteli direttamente nella padella con il condimento di speck e panna, mescolate per insaporire. I vostri spätzle panna e speck sono pronti per essere gustati!

Gusto tirolese



Sformato di maltagliati

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
50 minuti


Cottura
65 minuti

INGREDIENTI PER 4

PER I MALTAGLIATI

- **Farina 00** 110 g
- **Uova** 55 g

PER IL RAGÙ DI CARNE

- **Manzo** 250 g
- **Cipolle bianche** 40 g
- **Sedano** 40 g
- **Carote** 40 g
- **Vino bianco** 20 ml
- **Alloro** 2 foglie
- **Rosmarino**
- **Olio extravergine** 45 g
- **Sale fino**
- **Pepe nero**
- **Brodo vegetale** 45 ml

PER LE VERDURE

- **Carote** 80 g
- **Zucchine tonde** 158 g
- **Pomodorini ciliegino** 80 g
- **Olio extravergine** 20 g
- **Sale fino** 1 pizzico
- **Pepe nero** 1 pizzico

PER LA BESCIAMELLA

- **Latte intero** 250 g
- **Burro** 25 g
- **Farina 00** 25 g
- **Noce moscata**

PER CONDIRE

- **Grana Padano DOP** 40 g

Preparazione. Iniziate con la pasta fresca all'uovo: in una ciotola ponete la farina, create una conca al centro e versate l'uovo. Iniziate a lavorare gli ingredienti con le mani direttamente nella ciotola; tenete a portata di mano dell'acqua tiepida che potrete eventualmente aggiungere per rendere la pasta all'uovo più morbida e della consistenza ideale per tirarla col mattarello. Terminate di impastare su un piano di lavoro per ottenere una consistenza liscia e omogenea; formate una pallina e riponetela nella ciotola avvolta con pellicola trasparente: fate riposare almeno 30 minuti al fresco. Mentre la pasta riposa, preparate il brodo vegetale e poi il ragù tagliando finemente la cipolla, il sedano e le carote. In un tegame con l'olio versate le verdure e fate soffriggere per qualche minuto, aggiungendo poco brodo Unite la carne macinata e fate rosolare qualche minuto. Sfumate col vino, unite il rosmarino tritato, sale, pepe e l'alloro. Versate il brodo vegetale poco alla volta e cuocete a fuoco lento per 30 minuti. Tenete il ragù da parte. Tagliate finemente zucchine e carote e i pomodorini a spicchi. In una pentola con l'olio versate le carote, poi le zucchine, fate soffriggere qualche minuto, e unite i pomodorini, salate e pepate; cuocete per 10 minuti. Tenete da parte le verdure e procedete con la preparazione della besciamella.

Per la besciamella scaldate il latte (molto fresco e intero) in un pentolino e aromatizzate con la noce moscata grattugiata; a parte fate sciogliere il burro a fuoco basso, poi spegnete e versate a pioggia la farina setacciata, mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi. Rimettete sul fuoco dolce e mescolate fino a farla diventare dorata, ottenendo il roux. Unite il latte caldo poco alla volta al roux, mescolando energicamente con la frusta. Cuocete 5-6 minuti a fuoco dolce finché la salsa si sarà addensata e inizierà a bollire. Spegnete il fuoco e tenete da parte la besciamella ottenuta.

Riprendete la pasta all'uovo che avete lasciato riposare e dividetela in due panetti; mentre stendete il primo lasciate l'altro avvolto nella pellicola. Stendete con il mattarello una sfoglia non troppo sottile, 1-2 mm saranno sufficienti. Ricavate poi delle strisce e tagliate la pasta in rombi o in qualsiasi forma. Ponete i maltagliati a mano a mano su un vassoio leggermente infarinato e passate nella farina anche i maltagliati. Poi stendete anche l'altro panetto e ripetete le stesse operazioni. Portate a bollore una pentola con abbondante acqua salata e cuocete poco alla volta i maltagliati per pochissimi minuti. Quindi scolate i maltagliati con una schiumarola, poneteli in una ciotola e irrorateli con un filo di olio. Per la preparazione degli sformati prendete una cocottina (altezza 7 cm e 9 di diametro) e componete gli strati dello sformato, iniziando con un cucchiaio di besciamella e uno strato di maltagliati. Aggiungete un altro cucchiaio di besciamella, uno strato di verdure e infine il ragù. Continuate ad alternare gli ingredienti per creare altri strati. Terminate con un cucchiaino di formaggio grattugiato. Una volta pronti gli sformati di maltagliati, poneteli in una teglia nel forno sotto il grill per farli gratinare (oppure a 220°) per 5 minuti. Sfornateli e fateli intiepidire leggermente, quindi serviteli!



Scialatielli al limone con bufala e mozzarella

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
40 minuti


Cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER GLI SCIALATIELLI

- **Semola di grano duro rimacinata** 400 g
- **Uova** 1
- **Latte intero** 175 g
- **Pecorino romano** 30 g
- **Olio extravergine** 10 g
- **Basilico**

PER CONDIRE

- **Mazzancolle** 300 g
- **Stracciatella** 200 g
- **Limoni** 2
- **Burro** 100 g
- **Origano**
- **Sale fino**
- **Pepe nero**
- **Olio extravergine**

Preparazione. Cominciamo dall'impasto di base. Sminuzzate finemente al coltello le foglie di basilico. Poi in una ciotola versate la semola e l'uovo, mescolate e unite il pecorino e il basilico.
Continuate a mescolare mentre aggiungete prima il latte e poi l'olio. Non appena l'impasto avrà preso consistenza trasferitelo sul piano di lavoro e lisciatelo. Avvolgete l'impasto nella pellicola e fatelo riposare a temperatura ambiente. Intanto, dedicatevi alla pulizia delle mazzancolle. Staccate il dorso dal resto del corpo cercando di staccare anche l'intestino. Eliminate il carapace e le zampette, infine tagliatele a pezzetti di circa 1,5 cm. Radunate i pezzi in una ciotola e condite con olio e pepe. Mescolate e tenete da parte (di tanto in tanto rimestate). Grattugiate la scorza dei limoni e spremetene il succo. Adesso che tutto è pronto mettete a bollire l'acqua per cuocere la pasta.

Tirate la pasta sottilmente su una spianatoia leggermente infarinata con la semola, ottenete uno spessore di 0,5 cm e poi ripiegate i lembi laterali verso il centro spolverizzando ancora. Tagliate nettamente e ottenete dei fili lunghi circa 15 cm. L'acqua a questo punto dovrebbe essere a bollore, tuffate gli scialatielli e lasciateli cuocere.

Per condire, scaldate una casseruola a fuoco dolce e versate il burro. Unite sale, pepe e il succo di limone e agitate leggermente la padella per emulsionare. Non appena gli scialatielli saranno cotti scolateli in padella; regolate la consistenza con un po' d'acqua della pasta se serve. Procedete con l'impiattamento: versate la pasta, guarnite con qualche strisciolina di stracciatella di bufala, le mazzancolle, un po' di scorza di limone, qualche fogliolina di origano fresco e un pizzico di pepe. Ecco pronti gli scialatielli al limone con bufala e mazzancolle: buon appetito!



Ravioli ripieni di radicchio

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
50 minuti


Cottura
45 minuti

PER LA PASTA FRESCA

- **Farina 00** 220 g
- **Uova** 115 g circa 2 medie

PER IL RIPIENO

- **Radicchio** 220 g
- **Brigante** 200 g
- **Porri** 1
- **Olio extravergine**
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

PER IL SUGO

- **Passata di pomodoro** 300 g
- **Basilico** 4 foglie
- **Olio extravergine**
- **Sale fino**
- **Scalogno** 1

Preparazione. Iniziate dalla pasta fresca: su un piano di lavoro o in una ciotola versate la farina, create un buco al centro e versate le uova. Mescolate inizialmente con la forchetta, poi impastate fino a renderlo omogeneo ed elastico. Avvolgete con pellicola e lasciate riposare a temperatura ambiente per una mezz'oretta.

Preparate il sugo per il condimento: mondate e tritate lo scalogno. Tuffatelo in padella con un filo d'olio e mescolate spesso mentre fate soffriggere per qualche istante. Versate la passata di pomodoro, aggiungendo anche un po' d'acqua. Salate, pepate e lasciate cuocere a fuoco dolce con coperchio per circa 30 minuti. Una volta pronto, spegnete il fuoco e aggiungete qualche foglia di basilico. Passate al ripieno dei ravioli: lavate e mondate il radicchio (potete rimuovere le parti più coriacee della costolatura e ottenerne 150 g totali), poi tritalelo finemente. Eliminate le estremità del porro, rimuovete il primo e il secondo strato quindi tagliatelo a rondelle sottili. In un tegame fate scaldare leggermente un filo d'olio, poi versate il porro e soffriggete qualche minuto mescolando spesso. A questo punto unite il radicchio e mescolate ancora. Salate e pepate a piacere e lasciate appassire qualche minuto. Poi trasferite tutto in una ciotola per far intiepidire. Passate il formaggio Brigante con una grattugia a fori larghi e unitelo al radicchio oramai intiepidito. Riprendete la pasta fresca e dividete il panetto in due. Con il mattarello tirate le due porzioni di impasto per ottenere una sfoglia rettangolare dello spessore di circa 1 mm (se usate la macchina tirapasta selezionate il penultimo livello).

Stendete una delle due sfoglie sul piano di lavoro e farcite con mucchietti di ripieno al radicchio e formaggio, cercando di distanziarli di 2-3 cm l'uno con l'altro. Spennellate con acqua le parti di pasta fresca dove non c'è il ripieno, in modo da far aderire l'altra sfoglia. Adagiate la seconda sfoglia a coprire e pressate bene tra un mucchietto di ripieno e l'altro per far aderire e uscire l'aria. Con una rondella tagliapasta ricavate i ravioli. Stendeteli man a mano su un canovaccio pulito e asciutto. Portate a bollore un tegame capiente colmo d'acqua e quando bolle salate, quindi lessate i ravioli per 2-3 minuti. Potete cuocerne un po' alla volta. Poi scolateli e versateli nel sugo. Mescolate delicatamente e servite i ravioli ripieni di radicchio ben caldi.



Ravioli integrali ripieni di gorgonzola e pere

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
30 minuti


Cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER LA PASTA ALL'UOVO

- **Farina integrale** 300 g
- **Uova** 3

PER IL RIPIENO

- **Gorgonzola** 300 g
- **Pere Decana** 400 g
- **Burro** 30 g
- **Scorza di limone** 0.5
- **Cannella in polvere**

PER CONDIRE

- **Latte intero** 100 ml
- **Gorgonzola** 200 g
- **Noci** 40 g

Preparazione. Cominciate con l'impasto dei ravioli integrali. Versate la farina integrale in una ciotola capiente, formate una conchetta al centro e unite le uova. Impastate con le mani per amalgamare. Spostate l'impasto sopra una spianatoia e continuate a impastare fino a ottenere un impasto omogeneo e liscio. Appiattitelo, copritelo con pellicola e lasciatelo riposare per almeno 30 minuti a temperatura ambiente.

Per il ripieno pelate le pere, privatele del picciolo e tagliatele in quarti eliminando la parte interna. Riducetele a fettine e poi a cubetti. Sciogliete il burro in una padella a fuoco lento e aggiungete le pere, la cannella e la scorza di 1 limone. Fate caramellare. Procedete con la preparazione del gorgonzola piccante. Private della buccia 300 g di gorgonzola piccante e tagliatelo a dadini, in alternativa potete ridurre in crema il gorgonzola prima di aggiungerlo al ripieno, lavorandolo con un cucchiaino in una ciotola in modo da ottenre dei mucchietti più regolari per il ripieno dei ravioli.

Riprendete l'impasto dei ravioli e, aiutandovi con la macchina, stendete la sfoglia un pezzetto d'impasto alla volta. Passate il pezzo di impasto sui rulli passando dallo spessore più largo a quello più stretto fino al penultimo spessore della macchina (l'impasto deve essere sufficientemente spesso per evitare che il ripieno fuoriesca in cottura). Dopo aver steso la sfoglia di un impasto copritela con pellicola per evitare che si secchi. Ripetete l'operazione fino a terminare l'impasto. Ora prendete una delle sfoglie che avete tirato con la macchina. Ritagliate le parti finali stondate. Disponete i cubetti di pere e il gorgonzola, avendo cura di riporne una piccola quantità a circa 3 cm di distanza l'uno dall'altro per ogni lato. Il lato alto dei ravioli deve essere di circa 6 cm. Spennellate ora i bordi e i bordi tra un mucchietto di ripieno e l'altro della pasta con acqua o col sughetto delle pere caramellate. Disponete un'altra sfoglia di pasta sopra a quella in cui avete disposto il ripieno. Fate uscire l'aria tra un mucchietto di composto e l'altro pressando con le dita e ricavate i ravioli. Poi con la rotella dentellata incidete i ravioli lungo i bordi e adagiateli su un canovaccio infarinato affinché non si attacchino.

Per il condimento sminuzzate le noci grossolanamente e adagiatele in una teglia con carta da forno e tostatele in forno fino a renderle croccanti. Versate il latte e il gorgonzola in una padella dai bordi alti e fateli sciogliere a fuoco basso mescolando con un mestolo di legno per ottenere un sugo omogeneo. A questo punto prendete un tegame, versatevi dell'acqua, portate bollore e salate, aggiungete i ravioli e fateli cuocere per 3-4 minuti. Quando saranno cotti con una schiumarola scolateli e versateli nel sugo di latte e gorgonzola uniformando bene sugo e ravioli. Impiattate i vostri ravioli di gorgonzola e pere cospargendoli con le noci croccanti.



Ravioli di ortiche con fonduta

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
60 minuti


Cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 35 RAVIOLI

- **Farina 00** 400 g
- **Uova** 110 g 2 medie
- **Ortiche** 100 g
- **Acqua** 50 g
- **Olio extravergine** 20 g
- **Semola di grano duro rimacinata**

PER IL RIPIENO

- **Ricotta vaccina** 300 g
- **Parmigiano Reggiano DOP** 50 g
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

PER LA FONDUTA

- **Fontina** 330 g
- **Panna fresca liquida** 200 g
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

Preparazione. Indossate i guanti per la pulizia delle ortiche, per proteggervi dalla sostanza urticante e iniziate a privarle degli steli conservando solo le cimette (ne otterrete circa 50 g); lavatele accuratamente mettendole a bagno in acqua fresca più volte e scolatele. In una padella versate l'olio, le ortiche, aggiungete l'acqua e cuocete per circa 6 minuti con il coperchio. Una volta appassite, versatele nel bicchiere del mixer e frullate per ottenere una purea omogenea; poi fatela scolare e lasciate raffreddare completamente. Quando saranno fredde, pesate la farina e versatela su una spianatoia (potete rimanere un po' indietro con la dose e poi aggiungerla al bisogno), create la fontana e al centro versate le ortiche scolate e fredde, le uova sbattute e amalgamate con una forchetta, proseguite a mano impastando per ottenere una consistenza liscia ed elastica. Formate una palla, coprite pellicola e fate riposare 30 minuti.

Preparate il ripieno. Versate la ricotta in una ciotola e sgranatela con la forchetta, unite il formaggio grattugiato, sale, pepe e mescolate. Tenete il composto in frigo coperto con pellicola. E occupate vi della pasta fresca, che nel frattempo avrà riposato. Dividete il panetto di pasta in 4 parti (quelle che non lavorate subito lasciatele coperte con pellicola) e tirate il primo pezzo, infarinato con farina di semola rimacinata, con la macchina tirapasta: fatelo passare nei rulli dalla misura più larga, quindi ripiegate la prima striscia ottenuta e passatela impostando la macchina sulle altre misure fino alla penultima per ottenere una sfoglia di circa 2-3 mm di spessore. Disponetela su un piano infarinato e ripetete l'operazione per un altro pezzetto. Togliete il ripieno dal frigo e con 1 cucchiaino formate dei piccoli mucchietti disponendoli su uno dei 2 rettangoli stesi, distanziandoli l'uno dall'altro. Spruzzate dell'acqua sui bordi della sfoglia, sovrapporrete l'altra sfoglia facendo combaciare i bordi ed esercitate una leggera pressione con i polpastrelli tra i mucchietti di ripieno per eliminare l'aria ed evitare che in cottura si aprano. Ora coppate con un coppapasta da 6 cm, dentellato. Man a mano che realizzate i ravioli disponeteli su un vassoio infarinato. Potete stendere anche l'impasto avanzato, formate una pallina e fate riposare almeno 20 minuti prima di ristenderlo. Con queste dosi otterrete 35 ravioli delle dimensioni indicate. Mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua da salare al bollore, per cuocere i ravioli.

Per la fonduta, versate in una pentola la panna e portare a bollore, intanto riducete a dadini la fontina, unitela alla panna e mescolate per scioglierela a fuoco lento, salate pepate, spegnete il fuoco e trasferite la fonduta in una padella ampia (con fuoco spento) dove poi condirete i ravioli. Lessate i ravioli in abbondante acqua bollente salata per 3-4 minuti circa, trasferiteli nella padella ampia con la fonduta e fateli mantecare girandoli molto delicatamente con una schiumarola per evitare di romperli. Servite i ravioli di ortiche con fonduta ben caldi!



Insolito
ingrediente

Ravioli gamberi e limone al burro e timo

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
50 minuti


Cottura
80 minuti

PER LA PASTA (PER CIRCA 20 RAVIOLI)

- **Farina 00** 200 g
- **Uova** 110 g 2 medie

PER IL RIPIENO

- **Gamberi** 720 g
- **Ricotta vaccina** 260 g
- **Scorza di limone** 0.5
- **Timo** 3 rametti
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

PER IL FUMETTO

- **Acqua** 1 l
- **Porri** 60 g
- **Burro** 40 g
- **Vino bianco** 40 g
- **Prezzemolo** 4 ciuffi
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

PER CONDIRE

- **Burro** 80 g
- **Scorza di limone** 0.5
- **Timo** 3 rametto
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

Preparazione. Pulite i gamberi: rimuovete la testa e il carapace e teneteli da parte. Incidete il dorso ed estraete delicatamente il filo scuro. Infine tritate grossolanamente la polpa e tenetela da parte: vi serviranno circa 260 g di polpa e 460 g di scarti. Mondate il porro eliminando l'estremità e le foglie più verdi, poi tagliatelo a rondelle sottili. Passate alla preparazione del fumetto: sciogliete il burro in una casseruola, aggiungete il porro e fate insaporire. Unite gli scarti dei crostacei e fate rosolare 2 minuti a fuoco vivo, poi sfumate col vino. Coprite i crostacei d'acqua, aggiungete il prezzemolo, pepate e salate moderatamente poiché il fumetto è già piuttosto sapido. Abbassate la fiamma e fate sobbollire per almeno 60 minuti rimuovendo le impurità con una schiumarola man mano che affiorano in superficie.

Per la pasta fresca: versate la farina e le uova leggermente sbattute in una ciotola, Iniziate a mescolare con una forchetta. poi lavorate con le mani. Quando avrete ottenuto un impasto omogeneo, trasferitelo sul piano di lavoro e continuate a impastare per circa 5 minuti fino a formare un panetto uniforme. Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare almeno 30 minuti a temperatura ambiente. Intanto potete preparare il ripieno: in una ciotola lavorate la ricotta insieme al sale e al pepe, poi aromatizzate con le foglioline di timo. Aggiungete la scorza grattugiata del limone e i gamberi crudi tritati. Mescolate bene per amalgamare il tutto, poi coprite la ciotola con pellicola e lasciate in frigorifero fino alla fine del tempo di riposo della pasta. Trascorso il tempo di riposo appiattite leggermente l'impasto con le dita sul piano di lavoro infarinato, poi stendetelo con l'aiuto di una macchina per la pasta riducendo man mano lo spessore fino a ottenere 2 sfoglie rettangolari dello spessore di circa 2-3 mm.

Distribuite il ripieno in mucchietti del peso di circa 25 g su una delle sfoglie, distanziandoli di circa 3 cm l'uno dall'altro. Spennellate i bordi attorno al ripieno con acqua e poi coprite con la seconda sfoglia, premendo con i polpastrelli per sigillare ed eliminare l'aria che in cottura causerebbe la fuoriuscita del ripieno. Ritagliate i ravioli con un coppapasta del diametro di 7 cm e adagiateli su un canovaccio leggermente infarinato.

A questo punto il fumetto sarà pronto, quindi filtratelo con un colino a maglie strette : dovrà risultare ridotto di circa la metà rispetto al liquido iniziale. Siete pronti per la cottura: mentre portate a bollore il fumetto in una pentola, fate sciogliere in una padella il burro con le foglioline di timo, poi aggiungete sale, pepe e un mestolo di fumetto. Cuocete i ravioli nel fumetto per 4-5 minuti. Una volta cotti, trasferiteli con una schiumarola nella padella con il condimento e saltateli brevemente. Profumate con la scorza di limone grattugiata e servite i vostri ravioli di gamberi e limone al burro e timo!



Ravioli di castagne e salsiccia in salsa al vino

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
50 minuti


Cottura
70 minuti

INGREDIENTI PER LA PASTA FRESCA

- **Farina 00** 300 g
- **Uova** 3

PER IL RIPIENO

- **Salsiccia** 250 g
- **Castagne** 500 g
- **Salvia**
- **Grana Padano DOP** 50 g
- **Uova** 1
- **Burro** 50 g

PER LA SALSA DI ACCOMPAGNAMENTO

- **Vino rosso novello** 500 g
- **Scalogno** 1
- **Olio extravergine** 10 g

Preparazione. Iniziate con la bollitura delle castagne: versatele intere in una pentola con acqua bollente e lessatele per 30 minuti. Nel frattempo preparate la pasta: setacciate la farina in una ciotola, aggiungete le uova. Impastate con le mani fino a ottenere un panetto compatto, avvolgetelo con la pellicola e lasciatelo riposare per 30 minuti in un luogo fresco e asciutto. Intanto occupatevi della salsiccia: incidete il budello nel senso della lunghezza e tiratelo, tritate la salsiccia e le foglie di salvia. Nel frattempo le castagne saranno giunte a cottura: scolatele e fatele raffreddare in una ciotola con acqua fredda. Una volta fredde sbucciatele e tenetele da parte.

Versate la salsiccia in un tegame, fatela rosolare nel suo grasso per 5 minuti, aromatizzate quindi con la salvia tritata. In una ciotola con le mani sbriciolate grossolanamente le castagne, versate la salsiccia rosolata, insaporite con il Grana Padano grattugiato e iniziate a mescolare. Aggiungete l'uovo e impastate il ripieno per amalgamarlo. Riprendete il panetto di pasta, dividetelo in pezzetti con un tarocco. Poi infarinate ogni pezzetto. Passate il primo (gli altri lasciateli nella pellicola trasparente fino a quando li stenderete) nella macchina tirapasta, lavorandolo dallo spessore più grande al penultimo, ripassando la pasta con quest'ultimo più volte fino a ottenere sfoglie spesse di 2-3 mm. Dividete a metà la sfoglia e ritagliate dei quadrati di circa 5X5 cm.

Posizionate una pallina di impasto al centro di ciascun quadrato. Richiudete la pasta facendo aderire due angoli opposti per creare dei triangolini e sigillate bene i bordi con una leggera pressione delle dita. Man mano che realizzate i ravioli adagiateli su un vassoio rivestito con un canovaccio infarinato. Mettete sul fuoco un tegame con abbondante acqua, che servirà poi per cuocere ravioli; salate e portate a bollore. Intanto mondate lo scalogno e affettatelo sottilmente. Scaldate l'olio d'oliva in un tegame, unite lo scalogno e fatelo rosolare per qualche minuto, quindi copritelo col vino novello e cuocete a fuoco medio per 30 minuti in modo da far ridurre la salsa. Quando la salsa si sarà addensata, spegnete il fuoco e filtrate con un colino.

Lessate i ravioli per 5 minuti nel tegame con l'acqua a ebollizione, nel frattempo sciogliete il burro in un tegame, aggiungete la salsa al vino novello e scaldate a fuoco moderato. Una volta che i ravioli saranno pronti, scolateli con una schiumarola direttamente nel tegame con la salsa al vino, allungate con un mestolo di acqua di cottura e fate saltare pochi istanti, giusto il tempo di insaporire i ravioli. Servite subito i ravioli di castagne e salsiccia, aromatizzando il piatto con foglioline di salvia fresca.



Pasta alla spirulina

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
15 minuti


Cottura
25 minuti

INGREDIENTI

PER LA PASTA

- **Alga Spirulina** 10 g
- **Farina 00** 200 g
- **Uova** 100 g 2 medie

PER IL CONDIMENTO

- **Zucchine** 100 g
- **Pomodorini datterini** 100 g
- **Carote** 100 g
- **Salmone affumicato** 80 g
- **Cipollotto fresco** 60 g
- **Olive taggiasche** 30 g
- **Basilico**
- **Menta**
- **Olio extravergine**
- **Sale fino**
- **Pepe nero**
- **Acqua**

Preparazione. Per l'impasto: setacciate la farina in una ciotola, aggiungete la spirulina e le uova. Impastate fino ad amalgamare bene gli ingredienti. Infarinate il piano di lavoro e continuate a lavorare qui la pasta. Formate una palla e avvolgetela con la pellicola. Lasciate riposare l'impasto in frigorifero per almeno 30 minuti. Poi trasferite il panetto su un piano infarinato e stendetelo con un mattarello fino a raggiungere 1 millimetro di spessore (non lesinate, al bisogno, con la quantità di farina poiché la spirulina tende a inumidire parecchio l'impasto). Aggiungete altra farina sulla superficie della sfoglia che avrete tirato, arrotolatela per creare un salsicciotto e poi con un tarocco o un coltello a lama liscia realizzate delle tagliatelle di 0,5 centimetri di spessore. Srotolate le vostre tagliatelle e adagiatele su un vassoio.

Occupatevi del condimento: tagliate a rondelle il cipollotto, le carote precedentemente pelate e le zucchine. In una padella fate soffriggere dolcemente per qualche minuto il cipollotto con un filo d'olio, aggiungete i pomodorini interi e alzando la fiamma versate poca acqua (circa una tazzina da caffè). Abbassate la fiamma e iniziate a schiacciare i pomodorini. A fiamma media aggiungete le zucchine, le carote e le olive. Salate e pepate il condimento e aggiungete un'altra tazzina da caffè d'acqua. Abbassate nuovamente la fiamma e fate cuocere il condimento per circa 20 minuti, avendo cura di aggiungere ancora un po' d'acqua se il condimento dovesse asciugarsi troppo. Intanto ponete sul fuoco una pentola di acqua salata per la cottura della pasta.

Spegnete la fiamma e aggiungete il salmone affumicato spezzettato con le mani (il salmone si aggiunge a fiamma spenta perché basterà che sfrutti il calore del condimento), poi profumate con le foglioline di basilico e di menta. Cuocete la pasta per circa 4-5 minuti al massimo e scolatela direttamente nella padella per unirla al condimento. Saltatela a fiamma dolce, aggiungendo mezzo mestolo d'acqua di cottura. Servite la vostra pasta con del pepe nero e un filo d'olio di oliva.



Orecchiette di grano arso con coregone e asparagi

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
120minuti


Cottura
30 minuti

INGREDIENTI

PER LE ORECCHIETTE DI GRANO ARSO

- **Semola di grano duro rimacinata** 170 g
- **Farina di grano arso** 80 g
- **Acqua** 125 g
- **Olio extravergine** 10 g
- **Sale**

PER IL CONDIMENTO

- **Coregone o lavarello** 500 g
- **Asparagi** 190 g
- **Pomodori ciliegino** 200 g
- **Olio extravergine** 15 g
- **Vino bianco** 50 g

Preparazione. Potete preparare le orecchiette anche il giorno prima. In una ciotola capiente unite la semola rimacinata e la farina di grano arso, aggiungete l'olio extravergine a filo e il sale. Versate anche l'acqua fredda e cominciate a impastare. Trasferite l'impasto su una spianatoia e continuate a lavorarlo finché risulterà molto liscio e piuttosto sodo. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e lasciate riposare per circa 30 minuti.

Lavorando una piccola porzione di impasto alla volta formate dei tubicini di pasta non troppo sottili. Tagliateli a in tocchetti di circa 1 cm e poi, con un coltello dalla punta arrotondata, trascinate ogni pezzetto di pasta sulla spianatoia, in modo che la pasta si curvi assumendo la forma di una conchiglia. Durante l'operazione con l'altra mano tenete fermo un lato del pezzo di pasta. A questo punto, appoggiate ogni conchiglia sulla punta del pollice e rovesciatela all'indietro per ottenere le orecchiette. Proseguite così fino a esaurire l'impasto. Le vostre orecchiette sono pronte: disponetele su una spianatoia infarinata e lasciatele seccare fino al momento di utilizzarle.

Pulite i coregoni. Potete acquistarli già eviscerati, così dovrete solo squamarli passando la lama affilata di un coltello dalla coda verso la testa. Eseguite quest'operazione sotto l'acqua corrente per evitare di spargere le squame. Adesso incidete la coda e la parte dorsale del pesce lungo la colonna vertebrale, partendo dall'alto e mouvendo la lama orizzontalmente rispetto al piano di lavoro. Ottenuto il primo filetto, ripetete l'operazione dall'altro lato per ottenere il secondo e proseguite così con tutti i coregoni.
In una larga padella antiaderente scaldate un filo d'olio e rosolate i filetti, prima dalla parte della carne. Girateli poi per scottarli anche dalla parte della pelle. Toglieteli dalla padella e teneteli da parte.

Lavate gli asparagi, eliminate la parte finale bianca più legnosa. Con un pelapatate o delicatamente con un coltellino procedendo verticalmente dall'alto verso il basso pelate lo stelo eliminando la parte esterna più filamentosa. Tagliateli a tocchetti di 1 cm, lasciando le punte più lunghe. Prendete la stessa padella che avete utilizzato per rosolare i filietti di coregone e versatevi un filo d'olio. Versate gli asparagi e saltateli a fiamma moderata per circa 7 minuti: dovranno risultare solo leggermente ammorbiditi.
A questo punto aggiungete i pomodorini tagliati a metà. Regolate sale, pepe e sfumate con il vino bianco. Nel frattempo che il vino evapora, eliminate la pelle dai filetti di coregone tenuti da parte. Tagliate il pesce a pezzetti non troppo piccoli e aggiungeteli nella padella. Cuocete le orecchiette in abbondante acqua salata, per circa 12-15 minuti. Il tempo di cottura della pasta fatta in casa può essere molto variabile, quindi assaggiate per verificare il grado di cottura desiderato. Scolatele nella padella e saltatele nel condimento per qualche minuto, in modo da amalgamare i sapori.
Le orecchiette di grano arso con coregone e asparagi sono pronte!



Maltagliati al salmone con porcini e pomodori confit

RICETTA PER 4 PANINI


Preparazione
50 minuti


Cottura
135 minuti

INGREDIENTI PER I MALTAGLIATI

- **Farina 00** 350 g
- **Semola di grano duro rimacinata** 50 g
- **Uova** 4

PER I POMODORINI CONFIT

- **Pomodorini ciliegino** 500 g
- **Zucchero** 125 g
- **Timo** 2 rametti
- **Olio extravergine** 35 g
- **Origano** 2 g
- **Sale fino** 10 g
- **Pepe nero** 5 g

PER IL CONDIMENTO

- **Tranci di salmone** 230 g
- **Funghi porcini** 450 g

Preparazione. Lavate i pomodorini e divideteli a metà. Disponeteli in una teglia foderata con carta forno con il taglio rivolto verso l'alto. Insaporite con sale, pepe, origano e timo tritati, zucchero e un filo d'olio. Cuocete in forno statico preriscaldato a 140° per circa 2 ore, fino a quando l'acqua di vegetazione dei pomodorini sarà evaporata e risulteranno abbrustoliti ma non secchi.

Per i maltagliati setacciate la farina e trasferitela su una spianatoia, formate una fontana e unite la semola rimacinata. Formate una cavità al centro e allargatela leggeremente. Versate un uovo al centro e cominciate ad amalgamare la farina all'uovo con una forchetta. Aggiungete le altre uova poco a poco, continuando a impastare. Una volta che avete ottenuto un impasto compatto, continuate a lavorarlo energicamente schiacciandolo con il palmo della mano. Formate una palla liscia e fatela riposare per 30 minuti, a temperatura ambiente dentro un sacchetto di plastica. Dividete la pasta in 3 parti: mentre ne stendete una conservate le altre nel sacchetto per non farle seccare. Stendete ogni porzione d'impasto col mattarello per formare un rettangolo spesso circa 1,5 mm. Potete anche usare una macchina tirapasta tirandola alla misura più stretta, infarinando all'occorrenza con semola rimacinata. Man a mano stendete le sfoglie di pasta su una spianatoia infarinata, coprite con un panno. Tagliate ogni sfoglia in strisce orizzontali di 3 cm di spessore, poi tagliatele ancora a strisce diagonali di 2 cm. Mettete i maltagliati ottenuti su un canovaccio asciutto e infarinato.

Per il condimento: pulite i funghi porcini eliminando la parte finale più terrosa del gambo e togliete il terriccio passando un panno inumidito. Tagliateli quindi a lamelle spesse circa 3 mm e rosolateli velocemente in padella a fuoco medio con l'olio, salate e pepate. Per ultimo dedicatevi al salmone: spinatelo, eliminate la pelle con un coltello affilato e poi dividetelo in 4 pezzi che a loro volta taglierete in 6 fettine da 5 mm l'una. Versate i pomodorini confit nella padella con i porcini, unite poi il salmone e fate saltare per pochi istanti, giusto il tempo che il salmone prenda colore.

Lessate i maltagliati in abbondante acqua bollente salata per 4-5 minti, scolateli e mantecateli in padella con il condimento per insaporirli; se serve aggiungete poca acqua di cottura. Prendete i piatti da portata e suddividete le porzioni, ponendo in ciascun piatto un coppapasta di 10 cm di diametro e versate all'interno i maltagliati, sfilate delicatamente il coppapasta ed ecco pronti i maltagliati con salmone, porcini e pomodorini confit.



Lasagne vegane

RICETTA PER 6 PERSONE


Preparazione
60 minuti


Cottura
110 minuti

INGREDIENTI PER IL RAGÙ

- **Lenticchie secche** 330 g
- **Polpa di pomodoro** 550 g
- **Acqua** 550 g
- **Olio extravergine** 20 g
- **Sedano** 40 g
- **Cipolle dorate** 50 g
- **Carote** 50 g
- **Rosmarino** 2 rametti
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

PER LA BESCIAMELLA

- **Latte di riso** 1 l
- **Farina 00** 100 g
- **Margarina vegetale** 100 g
- **Sale fino**
- **Noce moscata**
- **Pepe nero**

PER LA SFOGLIA

- **Farina integrale** 200 g
- **Acqua** 145 g
- **Sale fino**
- **Olio extravergine** 5 g

Preparazione. Ponete su una spianatoia la farina integrale, cercando di darle una forma a fontana. Aggiungete un pizzico di sale, l'olio, e iniziate a impastare versando l'acqua a filo. Continuate a lavorare il composto fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare 60 minuti a temperatura ambiente. Nel frattempo occupatevi del ragù di lenticchie. Mondate e tritate le carote, il sedano e la cipolla, versateli in un tegame con l'olio e fate imbiondire a fiamma moderata per 10 minuti. Quando saranno dorati unite le lenticchie secche già sciacquate. Aggiungete il rosmarino tritato, la passata di pomodoro, l'acqua e mescolate. Coprite lasciate cuocere per 60 minuti. Salate e pepate a fine cottura.

Riprendete l'impasto e dividetelo in pezzi con un tarocco. Poi stendete la pasta con la macchina sfogliatrice passandola di volta in volta dallo spessore più largo fino al penultimo, per ottenere una sfoglia spessa circa 4 mm. Posizionatela sulla spianatoia leggermente infarinata e tagliatela in rettangoli di 16x12 cm. Adagiate i rettangoli nei vassoi e lasciateli essiccare leggermente.

Per la besciamella versate il latte di riso in un tegame, unite la noce moscata e portatelo a sfiorare il bollore. In un altro tegame fate fondere dolcemente la margarina. Poi versate la farina a pioggia e mescolate rapidamente per ottenere un composto privo di grumi. Lasciatelo imbiondire dolcemente, versate quindi il latte caldo poco per volta. Regolate sale, pepe e continuate a cuocere fino a che la besciamella si sarà addensata.

Adagiate un primo strato di ragù in una teglia da 30x20 cm. Scottate i rettangoli di pasta in acqua bolente salta e cuoceteli per circa 1 minuto. Scolateli con una schiumarola e posizionateli sul ragù. Proseguite così fino a ricoprire l'intera superficie. Aggiungete uno strato di besciamella e coprite con altro ragù. Proseguite in questo modo, fino a ultimare gli ingredienti. Terminate con uno strato abbondante di ragù e distribuite qua e là qualche cucchiaio di besciamella. Cuocete in forno statico a 200° per 40 minuti, poi sfornate le lasagne e attendete una decina di minuti prima di servirle.



Lasagne alle zucchine

RICETTA PER 6 PERSONE


Preparazione
60 minuti


Cottura
50 minuti

INGREDIENTI PER LA PASTA

- **Farina 00** 300 g
- **Uova** 165 g circa 3 medie

PER LA BESCIAMELLA

- **Latte intero** 1 l
- **Farina 00** 100 g
- **Burro** 100 g
- **Noce moscata**
- **Sale fino**

PER IL RIPIENO

- **Zucchine** 800 g
- **Grana Padano DOP** 120 g
- **Olio extravergine** 80 g
- **Basilico** 15 g
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

Preparazione. Versate la farina in una ciotola, create un incavo al centro e aggiungete le uova, mescolate con la forchetta incorporando la farina e quando la parte liquida è stata assorbita iniziate a impastare a mano. Trasferite sulla spianatoia e lavorate l'impasto per circa 10 minuti. per renderlo liscio. Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare a temperatura ambiente per almeno 30 minuti. Intanto preparate la besciamella: scaldate il latte e a parte scogliete delicatamente il burro. Aggiungete la farina tutta in una volta mescolando con una frusta. Dopo 1-2 minuti versate il latte caldo senza smettere di miscelare. Continuate a girare per circa 5 minuti finché la salsa avrà la giusta consistenza. A fine cottura insaporite con sale, noce moscata e coprite con pellicola a contatto per non far formare la pellicina.

Passate alle zucchine, tenetene da parte 200 grammi e spuntate le altre. affettatele molto finemente con l'aiuto di una mandolina. Poi spuntate quelle tenute da parte e tagliatele a tocchetti. Trasferitele nel boccale di un mixer e aggiungete basilico, sale e olio, frullate quindi con un mixer a immersione sino ad ottenere una crema liscia e omogenea. Tenetela da parte.
Prendete il panetto di pasta e dividetelo in due, il pezzo non utilizzato tenetelo sempre coperto con la pellicola. Lavorate brevemente il panetto con 1 pizzico di farina e poi passatelo tra i rulli della macchina tira pasta: iniziate dallo spessore più largo fino a quello più stretto. Dividete le sfoglie ottenendo dei rettangoli di circa 9x16 cm. Man mano adagiate le sfoglie in un vassoio rivestito con un canovaccio appena inumidito.

Per comporre le lasagne prendete una pirofila da 20x30 cm, distribuite sul fondo uno strato di besciamella. Formate un primo strato di sfoglie. Spalmate ancora un po' di besciamella e disponete le zucchine una accanto all'altra in senso opposto a quello della pasta. Salate, pepate e spolverizzate col formaggio grattugiato. Ora versate qualche cucchiaino di crema di zucchine sulla superficie e proseguite con un altro strato di pasta, besciamella, sale, pepe e formaggio e infine la crema di zucchine. Andate avanti così fino a ultimare gli ingredienti. Sull'ultimo strato di zucchine versate la besciamella la crema di zucchine rimeste, cospargete col formaggio e passate alla cottura. Le lasagne alle zucchine cuociono in forno statico, già caldo a 200° per circa 40 minuti più 5 minuti di grill per dorare la superficie. Una volta cotte, fatele riposare 5 minuti prima aggiungere il basilico in superficie e servire.



Lasagne al pesto

RICETTA PER 6 PERSONE


Preparazione
40 minuti


Cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER LA PASTA FRESCA

- **Farina 00** 200 g
- **Uova** 120 g

PER IL PESTO GENOVESE

- **Aglio** 0.5 spicchi
- **Sale grosso** 2 pizzichi
- **Olio extravergine** 200 g
- **Basilico** 100 g
- **Pecorino** 60 g
- **Parmigiano Reggiano DOP** 140 g
- **Pinoli** 30 g

PER LA BESCIAMELLA

- **Burro** 100 g
- **Sale fino**
- **Noce moscata**
- **Farina 00** 100 g
- **Latte intero** 1 l

PER CONDIRE

- **Parmigiano Reggiano DOP** 80 g

Preparazione. Iniziate dal pesto: pulite le foglie di basilico con un panno, prendete un mortaio e pestate l'aglio pelato con 1 pizzico di sale grosso, quando avrete ottenuto un composto cremoso unite il basilico aggiungendo 1 altro pizzico di sale grosso. Schiacciate il basilico ruotando pestello e mortaio in senso opposto. Unite i pinoli e i formaggi grattugiati continuando a pestare. Infine versate l'olio a filo poco alla volta sempre mescolando col pestello per ottenere una salsa omogenea.Se preferite, fate il pesto col mixer avendo cura di raffreddare le lame in frigorifero e di frullare per il più breve tempo possibile in modo da evitare l'ossidazione del basilico. Tenete il pesto da parte.

Per la pasta fresca versate la farina setacciata in una ciotola, poi le uova e cominciate a mescolare con una forchetta, incorporando le uova poco per volta. Lavorate l'impasto con le mani per almeno 10 minuti, fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo. Formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e lasciate riposare per circa 30 minuti. Adesso occupatevi della besciamella: scaldate il latte, in un pentolino a parte fate sciogliere il burro a fuoco basso, poi spegnete il fuoco e versat la farina setacciata poco alla volta, mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi. Rimettete sul fuoco e mescolate fino a aquando sarà dorato. Aromatizzate il latte con noce moscata e sale, poi versatelo poco alla volta nel composto sempre mescolando con la frusta. Cuocete 5-6 minuti a fuoco dolce e fate addensare. Trasferite la besciamella in una ciotola e lasciatela raffreddare.

Dividete il panetto in 2 porzioni e rimettete nella pellicola la pasta che non usate per evitare che si secchi. Tirate la sfoglia con la macchina: schiacciate la pasta e passatela attraverso i rulli dal più largo a quello più sottile fino a ottenere uno spessore di circa 2 mm. Dividetele sfoglie in 22 rettangoli grandi 10x15 cm, tagliandole con una rotella liscia o un coltello. Adagiate le sfoglie in un vassoio infarinato. Mettete sul fuoco una pentola colma di acqua poco salata e quando inzierà a bollire scottate le sfoglie per 1 minuto, scolatele e posizionatele su un vassoio ungendole con poco olio per non farle attaccare. Potete anche passare velocemente i fogli di pasta in una ciotola con acqua fredda per bloccare la cottura. Una volta cotta la pasta, prendete una pirofila da 30x20 cm, ungete con un filo d'olio il fondo e stendete con un cucchiaio uno strato di besciamella e poi uno di pesto, adagiate sopra 3 sfoglie di pasta sovrapponendole leggermente, poi ricoprite con la besciamella e il pesto avendo cura di distribuire in modo uniforme le salse con il cucchiaio. Spolverizzate con il formaggio grattugiato e riprendete nuovamente la composizione degli strati fino a ottenere 6 strati di pasta da 3 sfoglie ciascuno.

Formate l'ultimo strato con 4 sfoglie di pasta disposte in senso orizzontale e poi spalmate la besciamella, il pesto e mescolate le salse per ottenere una crema omogenea e terminate con uno strato di formaggio grattugiato. Cuocete le lasagne al pesto in forno preriscaldato statico a 180° per 15 minuti e proseguite per 5 minuti in modalità grill (se gradite una superficie più morbida, potete evitare il passaggio sotto il grill). Sfornate le lasagne al pesto, lasciatele leggermente intiepidire e portatele in tavola!

Ricetta
ligure



Gnocchi di zucca su crema di patate viola

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
60 minuti


Cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER GLI GNOCCHI

- **Zucca mantovana** 400 g
- **Patate rosse** 400 g
- **Farina 00** 320 g
- **Uova** 1

PER LA CREMA DI PATATE VIOLA

- **Patate viola** 400 g
- **Scalogno** 1
- **Olio extravergine d'oliva** 2 cucchiai
- **Acqua**
- **Succo di limone** 0.5
- **Sale fino**

PER GUARNIRE E CONDIRE

- **Nocciole**.
- **Burro** 120 g
- **Salvia**

Preparazione. Lessate le patate per circa 30 minuti, in base alla loro grandezza. Nel frattempo tagliate la zucca a fette ed eliminate i semi lasciando intatta la buccia esterna. Lessatela per 20-25 minuti; anche in questo caso il tempo potrà variare in base alla tipologia di zucca e alla dimensione delle fette; in ogni caso prima di scolarla verificate che sia morbida.

Per la crema di patate viola. Mondate lo scalogno e dividetelo in 8 parti. Pelate le patate, tagliatele a metà per il lungo e poi a falde sottili. In una casseruola calda con 1 cucchiaio d'olio fate tostare scalogno e patate per 2 minuti. Coprite a filo con l'acqua e salate. Lasciate cuocere coperto per 6 minuti. Passate tutto col mixer a immersione fino a ottenere una crema. Aggiungete il succo di mezzo limone e mescolate, in questo modo la salsa cambierà colore. Aggiungete 1 cucchiaio d'olio, mescolate e tenete da parte.

Scolate la zucca ormai cotta e lasciatela asciugare all'interno del colino. Poi scolate anche le patate. Versate la farina su una spianatoia e datele la classica forma a fontana. Schiacciate le patate tiepide al centro e la zucca, dopo aver eliminato la buccia esterna. Impastate con le mani e versate l'uovo. Lavorate fino a ottenere un composto omogeneo. Prelevate poi una porzione d'impasto e create un bigolo da cui ricaverete dei tocchetti di circa 2 cm. Proseguite così fino a terminare l'impasto disponendo man mano gli gnocchi in un vassoio spolverizzato con la farina.

Mettete sul fuoco una pentola colma d'acqua che servirà per la cottura della pasta e portatela a bollore. Intanto tritate grossolanamente le nocciole e tostatele in padella. Non appena l'acqua inizierà a bollire, salatela, tuffate gli gnocchi e cuoceteli fino a che non saliranno a galla. In un tegame a parte fondete il burro assieme alla salvia. Man mano che gli gnocchi vengono a galla scolateli nel tegame con il condimento. Proseguite così fino a terminarli. Nel frattempo riprendete la crema di patate viola e scaldatela; se serve potete aggiungere poco latte o panna. Per impiattare distribuite un mestolo di crema di patate viola nei piatto, adagiatevi sopra una porzione di gnocchi, le nocciole tostate e foglie di salvia. Servite gli gnocchi su crema di patate viola ben caldi!



Gnocchi di ricotta e curcuma

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
30 minuti


Cottura
10 minuti

INGREDIENTI

- **Ricotta vaccina** 500 g
- **Farina 00** 200 g
- **Grana Padano DOP** 130 g
- **Uova** 2
- **Curcuma in polvere** 5 g

PER LA SPIANATOIA

- **Semola di grano duro rimacinata**

PER CONDIRE E CUOCERE

- **Grana Padano DOP**
- **Timo**
- **Olio extravergine**
- **Pepe nero**

Preparazione. Versate la ricotta e le uova sbattute in una ciotola, mescolate bene, poi salate e pepate. Aggiungete la curcuma, il Grana Padano DOP grattugiato e la farina. Amalgamate con le mani, poi trasferite il composto sul piano di lavoro e continuate a lavorare fino a ottenere una consistenza liscia e omogenea. Avvolgete l'impasto nella pellicola e lasciate riposare nel frigorifero per 15 minuti.

Trascorso il tempo di riposo spolverizzate il piano di lavoro con la semola, dividete l'impasto in 4 porzioni e formate dei filoncini spessi circa 2 cm. Ricavate degli gnocchetti lavorando con un tarocco e disponeteli su un canovaccio infarinato con la semola. Portate a bollore una pentola di acqua salata e tuffate gli gnocchi. Quando verranno a galla scolateli in una padella dove avrete fatto scaldare un filo d'olio.

Finite di cuocere gli gnocchi in padella aiutandovi con un mestolo della loro acqua di cottura. Infine mantecate con del Grana Padano DOP grattugiato aggiungendo se necessario altra acqua di cottura. Impiattate e guarnite con qualche fogliolina di timo e una macinata di pepe. I vostri gnocchi di ricotta e curcuma sono pronti per essere serviti!





Gnocchi di patate dolci con radicchio e speck

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
70 minuti


Cottura
80 minuti

INGREDIENTI PER GLI GNOCCHI

- **Patate dolci (o americane)** 1.3 kg
- **Farina 00** 360 g
- **Sale fino**

PER IL CONDIMENTO

- **Radicchio** 400 g
- **Porri** 0.5
- **Speck** 150 g
- **Olio extravergine** 15 g
- **Timo**
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

PER LA CREMA DI TALEGGIO

- **Latte** 350 g
- **Taleggio** 200 g
- **Farina 00** 20 g
- **Burro** 20 g
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

Preparazione. Lessate le patate con la buccia per 20 minuti, dovranno risultare cotte solo all'esterno, termineranno la cottura nel forno che le asciugherà per evitare che rilascino acqua nell'impasto. A cottura terminata, scolate le patate tagliatele a rondelle spesse 1 cm circa, eliminate la buccia e adagiatele in una placca rivestita con carta forno cuocetele in forno ventilato preriscaldato a 180° per 30 minuti (oppure in forno statico a 200° per 40 minuti).
Passate le patate calde nello schiacciapatate per ridurle a purea e unitele alla farina setacciata su una spianatoia e aggiungete 1 pizzico di sale.

Lavorate velocemente l'impasto per evitare che diventi colloso. Quando avete ottenuto un composto impasto, dategli la forma di un panetto e copritelo con un canovaccio. Poi, con un tarocco dividete l'impasto a pezzetti e formate dei filoni spessi 2-3 centimetri iniziate a tagliare i vostri gnocchi e riponeteli su una superficie piana o un vassoio infarinato. Infine, praticate le caratteristiche rigature facendo scivolare ogni gnocco sull'apposito rigagnocchi oppure sulla forchetta e schiacciando leggermente. Ponete gli gnocchi su un vassoio infarinato. Per la crema di taleggio: tagliate il formaggio a fette poi ponete sul fuoco un pentolino e sciogliete a fuoco basso il burro, unite la farina per formare il roux, versate il latte caldo e infine i pezzettini di taleggio. Fate sciogliere il formaggio fino a ottenere una salsa liscia e omogenea, poi salate e pepate..

Per il condimento tritate finemente il porro, sfogliate il radicchio e riducetelo a listarelle molto sottili, fate lo stesso con le fettine di speck avendo cura di conservarne 4 intere per la guarnizione del piatto. Fate appassire il porro tritato con l'olio di oliva a fuoco dolce per almeno 10 minuti, se serve allungate con acqua calda o brodo vegetale per non farlo asciugare troppo. Unite lo speck, insaporite con le foglioline di timo e versate il radicchio a listarelle, proseguite la cottura per altri 5 minuti, dovrà rimanere un pò croccante. Prendete le fettine di speck tenute da parte e tagliate a metà nel senso della lunghezza poi arrostite le fettine in padella per renderle croccanti.
Lessate gli gnocchi: ponete sul fuoco un pentola colma di acqua salata e portatela a bollore, tuffate gli gnocchi e scolateli quando inizieranno a emergere in superficie. Versateli direttamente nel tegame con il condimento allungate con un cucchiaio di acqua di cottura fateli saltare pochi istanti in modo da insaporirli. Prendete i piatti da portata, versate sul fondo 1 cucchiaio di crema di taleggio, poi adagiate una porzione di gnocchi e guarnite con la pancetta croccante, servite il piatto bene caldo.



Gnocchi con salsiccia e mele

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
30 minuti


Cottura
55 minuti

INGREDIENTI PER GLI GNOCCHI

- **Patate rosse** 1 kg
- **Farina 00** 300 g
- **Uova** 1
- **Sale fino**
- **Maggiorana**
- **Semola**

PER IL RAGÙ DI SALSICCIA E MELE

- **Mele Fuji** 240 g
- **Salsiccia** 400 g
- **Birra scura** 100 g
- **Semi di finocchio** 4 g
- **Sale fino**
- **Pepe nero**
- **Olio extravergine**
- **Acqua** 40 g

Preparazione. Lssate le patate: dopo averle lavate, mettetele a cuocere in una pentola e portate l'acqua al bollore, dopodiché cuocete ancora per 30-40 minuti a seconda della loro grandezza (per abbreviare i tempi potete cuocerle in pentola a pressione). Pelatele ancora calde e subito dopo schiacciatele con l'apposito schiacciapatate sulla farina che avrete distribuito a fontana sulla spianatoia. Aggiungete l'uovo al centro, un pizzico di sale e aromatizzate con la maggiorana tritata. Impastate fino a ottenere un impasto compatto ma ancora morbido.

Prelevate una piccola porzione di impasto e stendetelo con le punte delle dita per ottenere dei filoncini spessi circa 2 centimetri; per farlo aiutatevi infarinando la spianatoia di tanto in tanto con della semola. Nel frattempo, coprite l'impasto rimanente con un canovaccio per evitare che si secchi. Disponete un canovaccio su un vassoio e spolverizzatelo con la semola. Tagliate i filoncini a tocchetti e trascinateli sul riga gnocchi facendo una leggera pressione con il pollice per ottenere la tipica forma.
Mano a mano che formate gli gnocchi di patate adagiateli sul vassoio ben distanziati tra di loro. Una volta fatti e finiti, lasciateli riposare in frigorifero.

Occupatevi ora del ragù: eliminate il budello dalla salsiccia e riducetela in tocchetti grossolani. Lavate e tagliate le mele prima a metà e poi in quarti, eliminate il torsolo, quindi riducetele a tocchetti di medie dimensioni e piuttosto irregolari. Tenete le mele da parte. Rosolate la salsiccia per qualche minuto in una casseruola con un filo d'olio. Una volta che la salsiccia risulterà ben rosolata, unite i semi di finocchio, i tocchetti di mela e mescolate il tutto facendo rosolare a fiamma media; aggiungete quindi la birra.
Fate sfumare, avendo sempre cura di rimestare di tanto in tanto, e una volta che la parte alcolica risulterà evaporata, salate e pepate a piacere. Aggiungete 40 g d'acqua, abbassate la fiamma e cuocete con il coperchio per circa 15 minuti.

Mettete intanto a bollire l'acqua in una pentola capiente e salate a bollore (servirà per la cottura degli gnocchi). Trascorsi i 15 minuti, togliete il coperchio e fate cuocere per il restante tempo a fiamma media (circa una decina di minuti). Cuocete i vostri gnocchi e man a mano che iniziano a venire a galla scolateli direttamente nel ragù, avendo cura di tenere da parte 1 mestolo d'acqua di cottura. Saltateli brevemente nella casseruola, amalgamandoli al ragù con poca acqua di cottura. Servite gli gnocchi con salsiccia e mele caldi.



Gnocchi ai 4 formaggi

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
40 minuti


Cottura
45 minuti

**INGREDIENTI
PER GLI GNOCCHI**

- **Patate** 1 kg
- **Farina 00** 300 g
- **Uova** 1
- **Sale fino** 1 pizzico

PER LA CREMA 4 FORMAGGI

- **Gorgonzola** 150 g
- **Valtellina Casera** 100 g
- **Fontina** 100 g
- **Emmentaler** 100 g
- **Panna fresca liquida** 250 g
- **Pepe nero**

Preparazione. Iniziate lessando le patate per gli gnocchi: in una pentola capiente sistemate le patate e copritele con abbondante acqua fredda. Dal momento in cui l'acqua bolle contate 30-40 minuti, secondo la loro grandezza. Fate la prova forchetta e se i rebbi entreranno senza difficoltà nel mezzo allora potrete scolarle. Pelatele mentre sono ancora calde e subito dopo schiacciatele sulla farina che avrete versato a fontana sulla spianatoia.

Unite l'uovo leggermente battuto insieme a 1 pizzico di sale e impastate con le mani fino a ottenere un impasto morbido ma compatto. Cercate di lavorarli il meno possibile altrimenti in cottura diventeranno duri. Prelevate una parte di impasto e stendetelo con la punta delle dita per ottenere dei bigoli, cioè dei filoni spessi circa 2 cm; per farlo aiutatevi infarinando la spianatoia, di tanto in tanto, con della semola. Coprite l'impasto rimanente con un canovaccio per evitare che si secchi.

Tagliate i filoncini a tocchetti e facendo una leggera pressione con il pollice trascinateli sul rigagnocchi per ottenere la classica forma; se non avete il rigagnocchi, potete utilizzare una forchetta e trascinarli sui rebbi; anche in questo caso, utilizzate la farina di semola per evitare che si appiccichino. Mano a mano che preparate gli gnocchi di patate sistemateli su un vassoietto con un canovaccio leggermente infarinato, ben distanziati l'uno dall'altro.

Tagliate a pezzetti il Gorgonzola, fate lo stesso con il Casera, la Fontina e l'Emmentaler. In un pentolino scaldate la panna, quindi versate tutti i formaggi a pezzetti e cuocete a fiamma bassa per 20 minuti, mescolando spesso per evitare che si formino grumi e per favorire il fondersi dei formaggi. Una volta pronta la crema ai 4 formaggi, potete lessare gli gnocchi in abbondante acqua; cuoceteli per pochi istanti e non appena saliranno a galla, scolateli con l'aiuto di una schiumarola, versateli man a mano nel tegame con la crema ai 4 formaggi e mescolate molto delicatamente per non sfaldarli. Aromatizzate con del pepe nero a piacere e servite subito i vostri gnocchi ai 4 formaggi.



Gnocchi verdi al Gorgonzola

RICETTA PER 4


Preparazione
65 min


Cottura
45 minuti

**INGREDIENTI
PER GLI GNOCCHI**

- **Patate rosse** 700 g
- **Spinaci** 400 g
- **Farina 00** 200 g
- **Semola di grano duro rimacinata**
- **Sale fino**

**PER LA CREMA
AL GORGONZOLA**

- **Gorgonzola** 400 g
- **Pepe nero**
- **Timo**

Preparazione. Sceglietele le patate della stessa dimensione e adagiatele in una pentola con acqua fredda. Cuocete dal bollore 30-40 minuti.
Nel frattempo, scottate gli spinaci in acqua bollente, leggermente salata per circa 5 minuti, sino a che saranno appassiti. Trasferiteli in un colino posizionato su una ciotola. Strizzateli per bene e poi tritateli finemente con un coltello. Metteteli in una ciotola e teneteli da parte. Appena le patate saranno cotte, scolatele e lasciatele intiepidire appena.

Versate la farina 00 su una spianatoia e schiacciate sopra le patate; unite anche gli spinaci e impastate con le mani velocemente fino a ottenere un impasto omogeneo. Prelevatene una porzione utilizzando un coltello o un tarocco e formate con le mani un cilindro su una spianatoia, spesso circa 2 cm. Utilizzando la semola infarinate bene il cilindro, poi utilizzando il tarocco (o un coltello) realizzate dei tocchetti larghi 1,5 cm. e aggiungete ancora un po' di semola per non farli attaccare.

Utilizzando il rigagnocchi o i rebbi di una forchetta rigate gli gnocchi. Aggiungete sempre un po' di semola per non farli attaccare e man mano disponeteli sopra un vassoio rivestito con uno strofinaccio, leggermente infarinato con la semola. Mettete sul fuoco una pentola colma d'acqua salata per la cottura degli gnocchi.

Tagliate a cubetti il Gorgonzola, versatelo in una padella capiente, aggiungete un mestolo di acqua ormai calda e mescolate per scioglierlo. Aggiungete poi ancora un mestolo di acqua calda e mescolate sino a che non sarà sciolto completamente. Unite le foglioline di timo.
Ora potrete cuocere gli gnocchi tuffandone pochi alla volta nell'acqua bollente.Appena saliranno a galla potrete scolarli utilizzando una schiumarola. Trasferiteli nel condimento, aggiungete abbondante pepe nero, mescolate e servite i vostri gnocchetti verdi al gorgonzola!



Fettuccine Alfredo

RICETTA PER 4 PERSONE


Preparazione
30 minuti


Cottura
5 minuti

INGREDIENTI

- **Farina 00** 400 g
- **Semola di grano duro rimacinata**
- **Uova** 4
- **Burro** 80 g
- **Parmigiano Reggiano DOP**
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

Preparazione. Realizzate la pasta fresca all'uovo: setacciate la farina 00 in una ciotola (potete rimanere un po' indietro con la dose di farina in modo da aggiungerne al bisogno) e aggiungete le uova. Lavorate con le mani fino a quando non avrete ottenuto un impasto omogeneo, poi trasferitelo su un piano di lavoro e finite di impastare; se l'impasto vi sembrerà troppo morbido potete aggiungere poca farina in più, se invece risultasse asciutto potete aggiungere pochissima acqua. Quando l'impasto sarà liscio ed elastico, formate una palla, avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare a temperatura ambiente per 30 minuti in modo che il glutine si rilassi e l'impasto sia più facile da stendere.

Spolverizzate leggermente il piano di lavoro con la farina 00 e dividete l'impasto in 4 parti usando un tarocco: lavorate una parte per volta e lasciate il restante impasto coperto con pellicola per evitare che si asciughi. Infarinate leggermente la parte di impasto che andrete a stendere e cominciate a passarla nella macchina per fare la pasta, partendo dallo spessore più largo ; aggiungete un pizzico di farina per evitare che l'impasto si stracci. Ripetete l'operazione più volte fino ad arrivare al penultimo numero. Se non possedete la macchina per fare la pasta, potete stendere l'impasto con il mattarello, arrotolando la sfoglia sul mattarello e srotolandola più volte fino a raggiungere uno spessore di pochi millimetri.

Dividete le sfoglie ottenute in 2 o 3 parti, a seconda della lunghezza e passatele nuovamente nella macchinetta al penultimo numero per evitare che si ritirino. Spolverizzate le sfoglie con la semola e lasciatele asciugare per un paio di minuti. Nel frattempo, mettete a bollire una pentola capiente di acqua salata che vi servirà per cuocere le fettuccine.
Una volta che la pasta si sarà asciugata, prendete una sfoglia e avvolgetela su se stessa dal lato più corto, facendo attenzione a non pressare per evitare che gli strati sovrapposti si incollino fra di loro. Quando avrete ottenuto un cilindro di forma regolare, tagliate delle rondelle di circa 4 mm di spessore con un coltello. Srotolate le rondelle afferrandole per un'estremità, arrotolate le fettuccine ottenute intorno alla vostra mano per formare un nido e lasciatelo a riposare sul piano di lavoro, mentre procedete nello stesso modo con il resto delle sfoglie. Quando le fettuccine saranno tutte pronte, potete cuocerle nell'acqua che sarà arrivata a bollore.

Preparate il condimento: in una padella capiente, fate sciogliere il burro a fuoco molto basso, facendo attenzione che non si bruci, e poi aggiungete 1 mestolo di acqua di cottura della pasta: l'amido in essa contenuto contribuirà a dare cremosità al condimento. Scolate le fettuccine e versatele direttamente nella padella con il burro, unite 1 altro mestolo di acqua di cottura e saltate brevemente il tutto mescolando velocemente. Spegnete il fuoco e aggiungete il Parmigiano grattugiato; in ultimo condite con un pizzico di sale e un'abbondante macinata di pepe nero e mescolate ancora per amalgamare.Le vostre fettuccine Alfredo sono pronte per essere servite!



Fagottino di pasta fresca con tuorlo fondente

RICETTA PER 8 PERSONE


Preparazione
30 min


Cottura
5 min

INGREDIENTI PER PASTA FRESCA ALL'UOVO

- **Farina 00** 200 g
- **Uova** 2

PER IL RIPIENO

- **Tuorli** 8
- **Erbette** 250 g
- **Ricotta vaccina** 250 g
- **Aglio** 1 spicchio
- **Grana Padano DOP** 100 g
- **Olio extravergine** 2 cucchiai
- **Sale fino** 1 pizzico
- **Pepe nero**
- **Noce moscata**

PER LA FONDUTA

- **Latte intero** 500 ml
- **Fontal** 250 g
- **Sale fino** 1 pizzico
- **Pepe nero**
- **Noce moscata**

PER UNGERE LO STAMPO

- **Olio extravergine**

PER GUARNIRE

- **Porri**

Preparazione. In una ciotola (o su una spianatoia) setacciate la farina e al centro ponete le uova a temperatura ambiente. Mescolate con una forchetta all'inizio e poi proseguite impastando con le mani. Quando il composto sarà più omogeneo, trasferitelo su un piano di lavoro, maneggiatelo e formate un panetto di pasta che potete avvolgere nella pellicola trasparente. Riponete la pasta all'uovo in luogo fresco e asciutto.

Dedicatevi al ripieno: lavate le erbette sotto acqua corrente, poi spezzate le più grosse e fatele saltare in padella con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio intero. Quando saranno cotte, togliete l'aglio e trasferitele nella tazza di un mixer per frullarle insieme alla ricotta. Unite anche il mix di formaggi grattugiati, salate, pepate e spolverizzate con la noce moscata grattugiata. Frullate il tutto e trasferite la crema ottenuta in una sac-à-poche; potete tenerla in frigorifero fino al momento di utilizzarla. Passata la mezz'ora potete stendere la pasta all'uovo aiutandovi con una macchinetta per tirare la sfoglia sottile, facendo passare la pasta dallo spessore più largo fino a quello più stretto. Dividete la sfoglia ottenuta in 15 quadrati di 13 cm di lato con una rotella tagliapasta dentellata: in questo modo otterrete 8 fagottini ognuno composto da 2 quadrati. Preparate due pentole: in una mettete a bollire l'acqua salata a piacere dove cuocerete pochissimi istanti i quadrati di pasta fresca (tenete da parte l'acqua bollente); nell'altra versate acqua fredda così da immergere per un istante la pasta cotta in modo da bloccare la cottura.

Scolate i quadrati di sfoglia su un vassoio oleato. Al centro di 8 quadrati create un cerchio di ripieno alle erbette e formaggi, e poi un altro cerchio lungo il perimetro del primo ; in questo modo avrete realizzato un piccolo nido che riempirete con il tuorlo. Chiudete il fagottino comprendo con un altro quadrato di pasta fresca, disposto per diagonale come se fosse un rombo. Prima di procedere alla chiusura dei fagottini, ricavate dal porro 8 strisce per il senso della lunghezza e sbollentatele qualche minuto nell'acqua in cui avete cotto i quadrati di pasta all'uovo: questo passaggio servirà ad ammorbidire i fili che serviranno a sigillare i fagottini. Chiudete ciascun fagottino prendendo i lembi della pasta e trasferitelo nello stampo da muffin precedentemente oleato; legate ciascun fagottino con un filo di porro e teneteli da parte.

Preparate la fonduta: prendete il formaggio Fontal, togliete la crosta e riducetelo a dadini. Versateli nella tazza di un mixer e tritateli finemente. In un tegame scaldate il latte e quando sarà bollente, spegnete il fuoco e versate poco alla volta il formaggio tritato mescolando con una frusta a mano per farlo sciogliere. Aggiustate di sale e pepe e aromatizzate la fonduta con noce moscata grattugiata. Quando la fonduta velerà un cucchiaio di legno, spegnete il fuoco. A questo punto passate al grill i fagottini a 250° per 3 minuti, poi versate la fonduta a specchio sui piatti da portata e adagiate il fagottino di pasta fresca con tuorlo fondente da servire ben caldo.



Fagottini pizzicati alla zucca e pecorino di fossa

RICETTA PER 4 PERSONE



Preparazione
60 min



Cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER LA PASTA ALL'UOVO

- **Farina 00** 200 g
- **Uova** 140 g

PER IL RIPIENO

- **Zucca** 125 g
- **Ricotta vaccina** 125 g
- **Pecorino di fossa** 40 g
- **Amaro alle erbe** 10 g
- **Cipolle** 0.5
- **Sale fino**
- **Pepe nero**
- **Olio extravergine d'oliva**

PER CONDIRE

- **Burro** 60 g
- **Pecorino di fossa** 20 g
- **Salvia**

Preparazione. Realizzate la pasta all'uovo. Versate la farina 00 in una ciotola capiente, oppure direttamente su una spianatoia infarinata, aggiungete le uova e iniziate a impastare a mano. Trasferite l'impasto su una spianatoia infarinata, se avete iniziato a lavorare l'impasto in una ciotola, e continuate a impastare fino a ottenere un panetto sodo e compatto. Ricopritelo con un velo di pellicola e lasciate riposare a temperatura ambiente per 1 ora.

Occupatevi della zucca: ponetela su un tagliere e dividetela a metà. Dopodiché prendete una metà, eliminate lateralmente la buccia con un coltello ed estraete i semi aiutandovi con un cucchiaio. Affettatela e poi ricavate dei dadini. Pulite mezza cipolla e tritatela finemente. Versate un filo d'olio in una padella antiaderente e fate rosolare la cipolla tritata a fuoco dolce. Quando la cipolla risulterà ben dorata, unite la zucca a dadini. Coprite con un coperchio e fate cuocere a fuoco dolce per circa 30 minuti, aggiungendo dell'acqua o del brodo al bisogno. Lasciate asciugare bene a zucca a dadini, altrimenti frullandola, rilascerà troppa acqua. Trasferite la zucca in un mixer con la ricotta. Aggiungete il pecorino di fossa grattugiato e aggiustate di sale e pepe. Frullate fino a ottenere una crema omogenea.

Stendete la pasta con una macchina sfogliatrice: per prima cosa tagliate un pezzo di panetto, in modo da farlo passare più facilmente attraverso i rulli. Appiattite con le mani il pezzo che avete tagliato e posizionate la manopola laterale della macchina sullo spessore più largo. Fate passare la pasta più volte e a mano a mano che diverrà più fine, riducete lo spessore della macchina fino ad ottenere una sfoglia sottile. Una volta stesa la pasta, ricavate dei quadratini di pasta delle dimensioni di 5X5 cm.

Versate il ripieno di zucca e pecorino di fossa che avete frullato in una sac-à-poche e farcite i quadratini di pasta all'uovo. Aggiungete l'amaro alle erbe aromatizzato al limone e aiutandovi con un cucchiaino, inseritene una goccia su ogni fagottino. Spennellate i quadratini di pasta all'uovo con dell'acqua per favorire la sigillatura. Procedete alla chiusura dei fagottini: unite due angoli opposti di ogni quadratino, fate aderire i lati per chiudere il ripieno, poi unite i due lembi restanti, pizzicandoli e formando un fagottino. Rivestite un vassoio con un canovaccio spolverizzato con la farina e trasferiteci i fagottini. Riempite una pentola capiente con acqua salata e portate al bollore, quindi versate i fagottini e fate cuocere per qualche minuto. Nel frattempo, fate sciogliere il burro in una padella antiaderente e aggiungete qualche foglia di salvia. Quando i fagottini pizzicati affioreranno in superficie scolateli con una schiumarola e fateli saltare in padella con il burro e la salvia. Conditeli con del pecorino grattugiato e i fagottini pizzicati alla zucca e pecorino di fossa sono pronti per essere serviti e gustati!



Canederli di barbabietola

RICETTA PER 8 PEZZI


Preparazione
30 min


Cottura
30 minuti

INGREDIENTI

- **Barbabietole precotte** 100 g
- **Pane raffermo** 130 g
- **Farina 00** 120 g
- **Uova** 100 g 2 circa
- **Latte intero** 80 g
- **Parmigiano Reggiano DOP** 40 g
- **Pangrattato** 40 g
- **Maggiorana**
- **Sale fino**

PER LA SALSA ALLO ZAFFERANO

- **Panna fresca liquida** 270 g
- **Porri** 1
- **Zafferano** 0.25 g
- **Sale fino**

Preparazione. Iniziate eliminando la crosta dal pane raffermo e poi tagliatelo a pezzetti e ponetelo quindi in una ciotola. Versate il latte e lasciate in ammollo il pane sbriciolandolo con le dita. Tagliate la barbabietola a pezzetti, ponetela in un bicchiere dal bordo alto e frullatela con il mixer a immersione fino a ottenere una purea.

Aggiungete la barbabietola frullata al pane e poi unite tutti gli altri ingredienti uno a uno mescolando di volta in volta per incorporarli: aggiungete quindi il formaggio grattugiato, le uova intere, la farina, il sale e infine il pangrattato. Amalgamate il composto con cura e create delle polpette da circa 80 grammi l'una. Man mano che formate le polpette adagiatele sopra un vassoio.

Passate alla salsa allo zafferano: spuntate il porro e affettatelo, poi versate la panna in un pentolino e aggiungete le rondelle di porro. Cuocete così per circa 15-20 minuti a fuoco dolce, stando attenti che la panna non fuoriesca dal pentolino. Trasferite la crema di porri nel bicchiere alto del mixer, aggiungete lo zafferano in polvere e frullate tutto con il mixer a immersione. Otterrete una crema densa color ocra, salatela e tenetela da parte in caldo.

Cuocete i canederli in abbondante acqua bollente salata per circa 10 minuti, quindi scolateli e trasferiteli su un vassoio. Adagiate i vostri canederli su di un letto di salsa ai porri e zafferano, guarnite con qualche fogliolina di maggiorana e serviteli ben caldi.



GialloZafferano Collection

GRUPPO MONDADORI

Supplemento di

GialloZafferano

Prodotto e realizzato da
OpenEyes Film Srl

DIRETTORE RESPONSABILE
Simona Stoppa
simonastoppa@openeyesfilm.net

CON LA COLLABORAZIONE
del team web giallozafferano.it

COLLABORATORI
Luciana Giruzzi
Marilena Bergamaschi
Federica Esti
Michela Burkhart

EDITORE: **MONDADORI MEDIA S.p.a.**
20054 Segrate (Mi) - tel 02/75421

STAMPA: EFFE PRINTING S.r.l.
Località Miole Le Campore
Oricola (AQ)

DISTRIBUZIONE: PRESS-DI S.r.l.
20054 Segrate (Mi)

Pubblicazione registrata presso
il Tribunale di Milano n. 3595/2023

11



Non perderti
il prossimo numero
dedicato a

Polpette, polpettoni e sformati

**Ricette facili con ingredienti semplici
che accontentano grandi e piccini**
il 3 ottobre in edicola!

GialloZafferano Collection

GRUPPO MONDADORI



IN EDICOLA IL 2 SETTEMBRE 2023 - € 2,00